426/29

PATENTSCHRIFT

1878. — № 2853 — Klasse 6.

V. GRIESSMAYER in MÜNCHEN.

Maischverfahren für Brauerei.

Zusatz-Patent zu No. 671 vom 28. August 1877.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 5. März 1878 ab.

Längste Dauer: 27. August 1892.

Sudhaus-Einrichtung.

Das Verfahren erfordert eine offene oder noch besser geschlossene Maischpfanne von solchen Dimensionen, dafs sie die ganze Maische aufnehmen kann. Diese Pfanne mufs entweder durch Schlangenröhren oder durch doppelte Wand und doppelten Boden mit Dampf erhitzt, bezw. mit kaltem Wasser abgekühlt werden können und ein Rührwerk besitzen. Aufserdem ist noch ein Läuterbottich nöthig.

Verfahren.

Das zum Gufs nöthige Wasser wird zunächst in die Maischpfanne gegeben und auf 50° C. gebracht; dann werden $^2/_3$ bis $^3/_4$ des Malzes unter lebhaftem Gange des Rührwerks hineingeschüttet und zugleich langsam auf 70° erhitzt.

Dann läfst man die Temperatur rasch steigen und bringt die Maische zum Sieden.

Nachdem sie $^3/_4$ Stunden gesotten hat, wird sie durch Abstellen des Dampfes und Einlassen von kaltem Wasser in die Schlangenröhren oder in den Zwischenraum der Wände auf 67—65° abgekühlt und nun das letzte Drittel oder Viertel der Schüttung eingebracht.

Man läfst jetzt das kalte Wasser ablaufen und wieder Dampf einströmen, mittelst welches Dampfes man die Maische nun eine Stunde auf 65° C. erhält. Dann kommt die ganze Maische in den Läuterbottich. Es wird die Würze wie gewöhnlich gezogen, aber das erste Anschwänzwasser soll nicht mehr als 80° C. und das letzte nicht mehr als 90° C. anzeigen.

Patent-Anspruch:

Das Verfahren, unter Wegfall des Maischbottichs, die ganze Maische in der Maischpfanne allein und in der Art fertig zu stellen, dafs nur $^2/_3$ — $^3/_4$ der Schüttung zuerst gekocht und erst nach Abkühlung der Maische auf 67—65° C. der Rest zugesetzt und auf 65° C. eine Stunde erhalten wird, sowie dafs die Nachgüsse mit Wasser von 80—90° C. vorgenommen werden.